RECETA DI DIA



Creamy Oyster Soup

E sopi di oester (oyster soup) ta un plato hopi stima na Aruba y den Caribe. E tin un smaak lluhoso, suave y cremoso.

E secreto di e sopi aki ta pa no cushina e oesternan demasiado largo pa nan keda moli y pa uza e awa di e oester mes pa duna e soppi mas sabor.



Ingrediente
2 of 3 pochi di oester (warda e awa/ likido di e oester)
3 cuchara di manteca (butter)
1 siboyo mediano, corta chikito
2 taki di selder, corta chikito
2 djente di conoflok, garna
3 cuchara di hariña di pan (bloem) pa haci e sopi diki
1/2 cup di biña blanco seco (white wine) - opcional
2 cup di bouillon di pisca of bouillon di berdura (fish or vegetable stock)
1 cup di heavy cream of lechi (pa hacie cremoso)
Poco peterselie fresco, corta chikito
Salo y pepper na gusto
Un tiki pica (hot sauce) si bo gusta

Instruccion

1. Prepara e oesternan: Habri e pochinan di oester. Separa e oesternan for di e awa. Pone e oesternan un banda den un comchi y warda e awa (likido) apart, pasobra nos lo uza esaki despues. Si e oesternan ta hopi grandi, bo por corta nan na mita, pero hopi hende gusta nan henter.

2. Hasa e berdura: Den un panchi of weya grandi, smelt e manteca riba candela mediano. Agrega e siboyo y selder. Laga nan hasa te ora e siboyo bira transparente (suave). Agrega e conoflok y lag'e cushina pa 1 minuut mas, pero cuidou pa e no kima.

3. Traha e base (Roux): Baha e candela un tiki. Pone e harina (bloem) den e weya hunto cu e manteca y berdura. Roer e bon pa 1 te 2 minuut pa e harina cushina un tiki y no smaak crudo. E mester bira manera un pasta diki.

4. Agrega likido: Poco poco, basha e biña blanco (si bo ta uz'e) y roer bon pa kita klompi. Despues, agrega e bouillon di pisca y e awa di oester cu bo a warda. Sigui roer constantemente te ora e mescla cuminsa bubble y bira un tiki diki.

5. Cushina e sopi: Laga e sopi cushina riba candela abou (simmer) pa mas of menos 10 minuut pa e sabornan mescla bon.

6. Finalisa: Agrega e heavy cream (of lechi) y roer e. Ora e sopi ta cayente atrobe (pero no ta herbe fuerte), tira e oesternan aden. Nota importante: E oesternan ta cushina hopi lihe (den 2 pa 3 minuut). Asina cu e randnan di e oester krul un tiki, nan ta cla. No laga nan cushina mucho largo sino nan ta bira taai (rubber).

7. Sason: Purba e sopi. Pone salo, pepper y pica na bo gusto. Pagon'e mesora y tira e peterselie fresco ariba pa dorna.